Rezept

Feldsalat mit Walnüssen und Birnen

Zutaten für 2 Portionen
Arbeitszeit: ca. 15 min

- 150g Feldsalat
- 4 EL Balsamico
- 100g Walnüsse
- Salz und Pfeffer
- 1EL Butter zum braten
- 2 Birnen
- Honig

Den Feldsalat waschen, putzen und trockenschleudern. Die Walnüsse schälen. Die Birnen entkernen und in Scheiben schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Birnen, wie auch die Walnüsse anbraten. Beides dann zum Salat geben und nun noch den Balsamico in der Pfanne zum Schäumen bringen, nun Honig zugeben bis eine schöne cremige Konsistenz entsteht. Je nach Geschmack noch würzen. Das warme Dressing über den Salat geben und servieren.

Guten Appetit!

KW10__Feldsalat_mit_Walnuessen_und_Birnen.pdf